

Backstube öffnet zum 75-jährigen Bestehen

Familienunternehmen Volkmann in Heuchelheim lädt Besucher für Pfingstsonntag ein

Heuchelheim (ew). Die Bäckerei Volkmann in Heuchelheim mit 15 Filialen zwischen Erda und Buseck, Wetzlar und Lich feiert derzeit ihr 75-jähriges Bestehen. Am Pfingstsonntag lädt sie daher von 10 Uhr bis 16 Uhr zu einem „Tag der offenen Backstube“ in der Rodheimer Straße 122 (Abendstern) ein. Führungen durch die Produktion werden angeboten, ebenso wie Kinderbacken, Gewinnspiel und weitere Aktionen für Groß und Klein.

Elisa und Karl Volkmann gründeten 1935 ihre Bäckerei in Heuchelheim. Mit Peter und Waltraud Volkmann, beide bis heute aktiv, sowie ihrer Tochter Claudia und deren Mann Frank Pauly feiert somit die zweite und dritte Generation, gemeinsam mit rund 200 Festangestellten und Aushilfen.

Karl Volkmann fiel im Zweiten Weltkrieg. Seine Witwe führte die Geschäfte mit einem polnischen Gehilfen, einem Lehrling sowie mit ihren beiden minderjährigen Söhnen in den letzten Kriegs- und den ersten Nachkriegsjahren fort.

1965 war Peter Volkmann der erste im heimischen Raum, der mit dem Verkaufswagen

„über die Dörfer“ fuhr und aus dem Auto heraus Brot sowie andere Backwaren verkaufte. 1974 übernahm er den Familienbetrieb. 1990 übergab er es an Claudia und Frank Pauly.

1980 begann die „Filialisierung“ bei Volkmann. Zu den 15 bestehenden Verkaufsstellen sollen in Kürze Mücke und Solms-Oberndorf hinzukommen. 1985 wurde das neue Bäckereigebäude in der Rodheimer Straße 86 bezogen und 2003 die Produktion in den Neubau am aktuellen Standort an der Rodheimer Straße 122 verlagert. Dort soll bis Ende des Jahres der Neubau eines „Bäcker-Drive-In“ entstehen, des ersten seiner Art im Land-



Die zweite und dritte Familiengeneration der Bäckerei Volkmann (von links): Waltraud und Peter Volkmann sowie Claudia und Frank Pauly.
(Foto: Ewert)

kreis Gießen. Die Bäckerei Volkmann verbackt im Monat rund 85 Tonnen Mehl, dazu 1500 Kilogramm Hefe und etwa 20 000 Eier, die aus Hygienegründen als Flüssigei angeliefert werden. Täglich produziert das Unternehmen zwi-

schen 3500 und 5000 Brote und Stangen unterschiedlicher Sorten. Die Brötchenabteilung verlassen pro Tag zwischen 23 000 und 28 000 Stück, dazu etwa 3000 bis 4000 Teile „feine Backwaren“ und – am Wochenende – 180 Bleche Kuchen.